

IL NOCCHIERO

RISTORANTE



facebook.com/ristorantenocchiero



instagram.com/ristorantenocchiero

www.ristoranteilnocchiero.it

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI
O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA CHE NEGLI ALIMENTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.
1169/2001 – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE”

CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI	FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
1 DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)	8 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE	** PRODOTTO ABBATTUTO

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE
AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE,
RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.

IL RESPONSABILE H.A.C.C.P

Antipasti

LE TRE PIZZINE

Marinara, vegana e margherita 1/6/7

€ 18,00

Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete, salame, pancetta e coppa; giardiniera e cipolle in agrodolce con focaccia fatta in casa 1/6/9/12

Per una persona	Per due persone
€	€
12,00	22,00

Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete, salame, pancetta e coppa; giardiniera e cipolle in agrodolce, formaggi nostrani, miele, marmellata di cipolle rosse e mele con focaccia fatta in casa 1/6/9/12

Per una persona	Per due persone
€	€
16,00	28,00

Sarda del lago di Iseo “*presidio slow food*”, polenta grigliata, aglio, prezzemolo e aceto 4/5/6/12

€ 15,00

Flan di zucca, fonduta di robiola stagionata e briciole di salsiccia 3/7/12

€ 12,00

Insalata di coniglio */** tiepida con carciofini e olio alla senape antica 3/9/10/12

€ 13,00

Lumache*/** spadellate con bacon, strachitunt, polenta fresca e spinacino al burro 6/7/9/14

€ 13,00

Involtino con insalata pan di zucchero, verdure spadellate, tempeh su salsa di pomodoro e ristretto di salsa di ponzu 1/6/9

€15,00

Polpo*/** arrostito con carciofi* e crema di patate 1/6

€ 16,00

Primi Piatti

Risotto con fonduta di strachitunt, riduzione di melograno e mandorle tostate 3/7/8/9	€ 15,00
Risotto al Franciacorta Brut, carciofi e tartare di gambero rosso* 2/3/4/7/9/12/14	€ 22,00
Garganelli* con sugo di coda di manzo*/** arrosto 1/3/6/7/9/10/12	€ 13,00
Spaghetti alla carbonara di lago 1/2/3/4/7/10/14	€ 15,00
Paccheri alla nostra cacio e pepe 1/3/6/7/10	€ 14,00
Casoncelli di magro alla bresciana con emulsione al burro e salvia 1/3/5/6/7/8/9/10/12	€ 13,00
Tagliatelle di pasta fresca* con salmì di lepre*/** 1/3/6/7/9/10/12	€ 14,00
Pasta e fagioli con parrucca di cotiche** 1/3/5/6/9/10	€ 12,00
Spaghetti aglio nero, peperoncino fresco e emulsione di prezzemolo 1/6/9/10	€ 15,00
Risotto alla milanese con ossobuco di vitello*/** e gremolada 3/6/7/9	€ 22,00

Secondi Piatti

Fritto di calamari*, gamberoni*, latterini* e totano* 2/4/5/14	€ 26,00
Fritto di calamari* 2/4/5/14	€ 20,00
Zuppa di molluschi*/** con crostone di pane fatto in casa 1/2/4/6/9/14	€ 18,00
Tagliata di totano* con pesto di prezzemolo e acciughe del Mar Cantabrico 2/4/12/14	€ 14,00
Filetti di pesce persico*/** dorati al burro e salvia 1/2/3/4/6/7/8/10/11/14	€ 20,00
Tagliata di tofu con sesamo bianco e nero su vellutata di zucca violina 1/6	€ 16,00

Specialità di Carne

Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte 1/3/5/6/7/8/10/11	€ 20,00
Tagliata di Picanha – taglio a partire da 500 gr (7/10)	€ 4,50 / hg
Costata di manzo – 500 gr / 600 gr (7)	€ 4,50/ hg
Fiorentina di Scottona della Franciacorta Macelleria Alghisi 1,2 kg / 1,3 kg (7)	€ 5,50/ hg
Tagliata di manzo da 250 gr, rucola e grana Padano DOP (3/7)	€ 20,00
Tagliata di cavallo da 250 gr con misticanza, pomodorini e riduzione balsamico (7/12)	€ 22,00
Manzo all'olio** di Rovato con polenta fresca e purè di patate 4/6/9/12	€ 16,00
“Capu Scapat” verza ripiena con pane e formaggio in brodo di cappone ** 1/3/6/7/9/11/12	€ 16,00
Rollè di coniglio*/** con ripieno alla bresciana e polenta fresca 1/3/6/7/9/10/11	€ 19,00
Roastbeef di picanha con rucola, grana e pomodori secchi 3/7/12	€ 19,00
Orecchie di elefante: costoletta di vitello da 300 / 350 gr battuta e dorata, con rucola, pomodorini e grana 1/3/5/6/7/8/10/11	€ 25,00
Guancetta di maiale*/** CBT con crauti viola 6/9/10/12	€ 16,00

Contorni

Insalata mista	€ 3,50
Verdure grigliate	€ 6,00
Patatine fritte* (5)	€ 5,00
Patate al forno	€ 4,00

Pizze classiche

Disponibile per tutte le pizze:

Impasto integrale (+ € 1,50) | Impasto senza glutine (+ € 3,00)

Le Tre Pizze

Marinara, vegana e margherita

€ 15,00

Margherita

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, basilico e olio evo

€ 8,00

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori datterino marinati, basilico e olio evo (tutto a crudo)

€ 10,00

Napoletana

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, acciughe del Mar Cantabrico*, origano, basilico e olio evo

€ 11,50

Siciliana

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, acciughe del Mar Cantabrico*, frutto del capperu, olive taggiasche, origano, basilico e olio evo

€ 11,50

Calabrese

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, spianata calabra, 'nduja e marmellata di cipolle rosse di tropea

€ 9,50

Capricciosa

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, carciofi, funghi champignon trifolati, olive taggiasche e prosciutto cotto dopo cottura

€ 10,50

Cotto e Porcini

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, funghi porcini trifolati e prosciutto cotto dopo cottura

€ 12,00

Tonno e Cipolle

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, tonno e cipolle dorate

€ 9,50

Verdure

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, verdure

€ 9,00

Da nord a sud

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, spianata calabra, trevisano e gorgonzola

€ 12,00

I Calzoni

Il Classico

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate e prosciutto cotto

€ 10,00

Il Capriccioso

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, carciofi trifolati, funghi champignon trifolati, olive taggiasche e prosciutto cotto

€ 12,00

Il Trevisano

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, radicchio trevisano, scamorza e noci

€ 12,00

Pizze bianche

4 Formaggi

Fiordilatte di Seriate, gorgonzola Blu di Capra, taleggio, bergamino e bitto

€ 10,00

Vegana

Vellutata di zucca, spinacino fresco, julienne di pomodori secchi, chips di patate viola, semi di zucca, semi di girasole e polvere di lievito alimentare

€ 10,00

Friarielli

Fiordilatte di Seriate, friarielli piccanti saltati in padella e salsiccia fresca

€11,00

Delicata

Fiordilatte di Seriate, zucchine, gamberetti, pomodorini gialli e rossi e crescenza

€ 12,00

La Gricia

Fiordilatte di Seriate, guancialetto croccante, pecorino romano DOP e pepe

€ 11,00

Mortazola

Fiordilatte campano, mortadella bolognese con pistacchi, gorgonzola Blu di Capra e granella di pistacchio

€ 13,00

Bolognese

Fiordilatte, mortadella bolognese con pistacchi, straccetti di burrata e granella di pistacchio

€ 14,00

Pizze speciali

Enal

Fiordilatte di Seriate, pancetta arrotolata al pepe, porro stufato, acciughe del mar Cantabrico* e gocce di pomodoro € 15,00

Nocchiero 2.0

Fiordilatte di Seriate, salmone affumicato, crescita e olio al basilico € 15,00

Strepitosa

Fiordilatte di Seriate, guancialetto croccante e lamelle di tartufo nero € 16,00

Tirolese 2.0

Fiordilatte di Seriate, taleggio, crema di tartufo e speck fuori cottura € 14,00

Burrata

Fiordilatte di Seriate, burrata pugliese DOP e culaccia dopo cottura € 14,00

Golosa

Fiordilatte di Seriate, bergamino di bufala, culaccia e rucola € 14,00

Valtellina

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di bitto € 15,00

Sfiziosa

Fiordilatte di Seriate, pomodorini confit, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico* e basilico € 16,00

Salsicetta

Fiordilatte di Seriate, crema di zucca, salsiccia, amaretti e glassa all'aceto balsamico € 13,00

Buba

Fiordilatte di Seriate, Black Angus affumicato, crema di patate tartufate, funghi porcini e cialda di Grana € 17,00

Sotto il bosco

Fiordilatte di Seriate, lardo alle erbe, salsiccia, porcini e castagne al miele € 14,00

**Acciughe del Mar Cantabrico confezione da 48 gr consegnata a parte*

Aggiunte:

Integrale + 1,50 € / Senza glutine +3,00 €

Doppia mozzarella +1 € / Bufala campana +1,50 € / Mozzarella senza lattosio +1,50 €

Prosciutto cotto / culaccia / mortadella +1,50 €

Acciughe del Mar Cantabrico (conf. 48g) + 5,00 €

Funghi porcini + 1,50 €

Champignon / Carciofi / Olive taggiasche / Pomodorini / Capperi +0,50 €

Dessert

Tiramisù 1/3/6/7/8/10/11	€ 6,00
Polenta dolce fritta affogata nella crema all'inglese 5/6/7	€ 5,00
Tortino di mele** vegano al profumo d'arancia con crema pasticcera <i>(vegana)</i> 6	€ 6,00
Crostata** fatta in casa con marmellata di arance e zenzero 1/3/7	€ 5,00
Bonet piemontese con pere al vino rosso 1/3/6/7/8/12	€ 7,00
Semifreddo alla nocciola** con praline e salsa alla vaniglia 3/6/7/8/11	€ 6,00
Carpaccio di ananas marinato con anice stellato e petali di pepe rosa	€ 5,00
Brownies al cioccolato con gelato alla vaniglia 1/3/5/6/7/8	€ 6,00
Gelato sorbetto* 3/6/7/8/11	€ 6,00
Gelato fiordilatte* o vaniglia* 1/3/5/6/7/8	€ 5,00

Coperto e servizio € 3,00

Bevande e Birre

Bibite

Acqua Naturale / Frizzante 75cl	€ 3,00
Coca Cola 33 cl	€ 3,00
Coca Cola zero 33 cl	€ 3,00
Esta The Limone 25 cl.	€ 3,00
Esta The Pesca 25 cl	€ 3,00
Sprite 33 cl	€ 3,00
Fanta 33 cl	€ 3,00
Vino sfuso: bianco, bianco mosso, rosso 25cl	€ 3,00

Birre Alla Spina

Birra piccola 20 cl	€ 3,50
Birra media 40 cl	€ 4,50
Concarena agricola Birra Rossa Bock Alc. 7% vol	
Concarena Spring Field IPA bionda Alc. 5,5 %	
Concarena Agrifest bionda dorata Alc. 5,8%	

Birre In Bottiglia

Ichnusa non filtrata Anniversario Alc. 5% vol. 33 cl.	€ 3,50
Lupulus Jolly Poupée rossa rame Alc. 6,6% Vol. 33 cl.	€ 4,00
Engerl Hell - Maxlrain - <i>birra analcolica</i>	€ 4,50

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè doppio / cappuccino	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Caffè ginseng	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè decaffeinato corretto	€ 2,50

Vini

	CAL.	BOT.
Bollicine		
Contadi Castaldi - Brut		€ 30,00
Contadi Castaldi - Satèn		€ 35,00
Cantina F.lli Muratori - Brut	€ 6,00	€ 30,00
Cantina F.lli Muratori - Satèn	€ 7,00	€ 35,00
Cantina F.lli Muratori - Rosè	€ 7,00	€ 35,00
Cantina F.lli Muratori - Dosaggio zero - Numero Zero		€ 40,00
Cantina F.lli Muratori - Millé		€ 40,00
Bianchi		
Sturm - Ribolla Gialla	€ 6,00	€ 25,00
Cà dei Frati - Brolettino		€ 30,00
Cà dei Frati - Lugana	€ 6,00	€ 25,00
Pievalta - Dominè Verdicchio	€ 6,00	€ 25,00
Patrì - Etna Bianco		€ 35,00
Donnafugata - Vigna di Gabri		€ 35,00
Tenuta Le Colonne - Vermentino		€ 23,00
St. Michael Eppan - Gewurztraminer		€ 30,00
St. Michael Eppan - Sauvignon Lahn		€ 30,00
Kurtatsch-Cortaccia - Chardonnay "Caliz"		€ 25,00
Barone Pizzini - Curtefranca Polzina	€ 6,00	€ 25,00
Rosati		
Pasini San Giovanni - Il Chiaretto		€ 23,00
Rossi		
Brezza - Nebbiolo D'Alba		€ 30,00
Patrì - Etna Rosso		€ 35,00
Tenuta Casabianca - Chianti Riserva	€ 6,00	€ 30,00
Podere Brizio - Rosso di Montalcino		€ 30,00
Le Colonne - Rosso Bolgheri		€ 35,00
Endrizzi - Pinot nero sup.ris. Golalupo		€ 35,00
Corte Volponi - Valpolicella Ripasso	€ 6,00	€ 25,00
Masi - Campofiorin Valpolicella		€ 30,00
Masi - Costasera Amarone Classico		€ 50,00
Cà dei Frati - Ronchedone		€ 30,00
Barone Pizzini - Curtefranza	€ 6,00	€ 25,00
Vini da Dessert		
Airone Canelli - Moscato Dolce	€ 4,00	€ 20,00
Donnafugata - Ben Ryé - 375 ml	€ 10,00	€ 55,00

Liquori e Grappe

Liquori

Montenegro	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Bayles	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Whiskey Glen Grant	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 4,00
Amaro Averna	€ 4,00
Amaro Dente di Leone	€ 4,00
Amaro Concarena Luppolo zenta	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Brancamenta	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Amaro Braulio Riserva	€ 6,00
Rum Zacapa	€ 7,00
Whiskey Lagavulin	€ 7,00
Brandy Cardinal Mendoza	€ 7,00

Grappe

Amaro Francoli liquore alle erbe	€ 5,00
Grappa Francoli Barbera	€ 5,00
Grappa Francoli Nebbiolo	€ 5,00
Grappa Francoli Moscato	€ 6,00
Grappa Francoli Riserva 3 anni	€ 6,00
Grappa Francoli Riserva 5 anni	€ 6,00
Grappa Francoli Limousin doppia maturazione	€ 6,00
Merlot	€ 5,00
Nonino Fragolino	€ 5,00